



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2-E1-U68

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

CERCLE VERT
ZA 54 RUE SAINT ROCH
95260 BEAUMONT SUR OISE
FRANCE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Chocolat blanc
Certification Certifié HALAL
Article : W2-E1-U68 **Référence :** 027009
Tarif Douanier EU : 1704.9030

Composition typique

sucré 46,5%; beurre de cacao 29,5%; poudre de lait entier 23,5%; émulsifiant: lécithine (soja) <1%; arôme naturel de vanille <1%
Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Les produits ayant une DLUO allant jusqu'à 05.02.2019 ne sont pas certifiés halal.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522516715	1,000 KG
CAR	5410522516708	6,000 KG

Forme	Callets
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander	6 KG (ou multiple de)

Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	35,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Critères physiques

		Méthode de référence
VISCOSITÉ LINÉAIRE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Granulométrie : max. 3 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.		IOCCC38(1990)

Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832

Article : W2-E1-U68
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976
W2-E1-U68/EU/00000000
26.04.2022 17:03:41
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

W2-E1-U68**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	ISO6579-1

Barry Callebaut travaille avec la dernière version de la norme ISO des méthodes de référence, qui peut être trouvée sur le site de l'organisation internationale de normalisation <http://www.iso.org>.

Des méthodes alternatives sont également utilisées à la place de la norme de référence ISO après validation selon la norme ISO 16140 par un organisme de référence international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

18 Mois après la date de production

Les produits avec une DLUO à compter du 25.03.2020 ont une DLUO de 18 mois même si l'étiquetage ne fait pas encore état de cette DLUO plus longtemps.

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	569 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,447 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	28,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,6 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.379 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,319 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	35,8 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	26,4 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	51,2 %	VITAMINE D (UI)	53
ACIDES GRAS SATURÉS	21,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,375 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	107,8 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	19,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	11,4 g	VITAMINE E (UI)	4
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,1 g	FOLATE	9,222 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,4 g	FOLATE AR	4,6 %
CHOLESTÉROL	22,8 mg	PHOSPHORE	177,9 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	55,3 g	PHOSPHORE AR	25,4 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,3 %	FER	0,25 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,9 g	FER AR	1,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	61,0 %	MAGNESIUM	19,5 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	5,2 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,78 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	7,8 %
PROTÉINES TOTALES	6,0 g	IODE	6,09 µg
PROTÉINES TOTALES AR	12,0 %	IODE AR	4,1 %
PROTÉINES DE LAIT	6,0 g	CALCIUM	209,5 mg
SEL	0,21 g	CALCIUM AR	26,2 %
SEL AR	3,6 %	CHLORURE	186,46 mg
SODIUM	85,2 mg	CHLORURE AR	23,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,38 g	POTASSIUM	305,9 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	15,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %

Article : W2-E1-U68

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976

W2-E1-U68/EU/00000000

26.04.2022 17:03:41

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

W2-E1-U68**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE A RETINOL	13,227 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINE A (UI)	44	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,071 mg	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,4 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,494 mg	CHROMIUM	8,47 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	35,3 %	CHROMIUM AR	21,2 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	11,77 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	23,5 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,494 µg	CENDRES	1,66 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	19,8 %		

AR = apports de référence

Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	1
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	0
MAÏS	0		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix * : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

** : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	29,5 %	+/-1,5
Matière sèche de lait	23,0 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,3 %	+/-0,5

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

Article : W2-E1-U68

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976

W2-E1-U68/EU/00000000

26.04.2022 17:03:41

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

W2-E1-U68

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 26.04.2022 pour le client CERCLE VERT

Evie De Vis

Article : W2-E1-U68

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 19976

W2-E1-U68/EU/00000000

26.04.2022 17:03:41

p. 4 / 4